

脳に侵入することもある寄生虫、川魚の生食には特に注意!!

激しい頭痛と吐き気で救急治療室に運ばれ昏睡状態に陥った男性の脳にサナダムシが寄生していたことが分かり話題となりました。このサナダムシは、米カリフォルニア州在住の26歳男性の脳の中に4年間寄生していたと考えられます。サナダムシはすでに神経外科医によって摘出され、男性は少しずつ回復しているといいます。寄生虫は本来寄生すべきでない部位に定着すると、生命を脅かすことがあります。予防するためにはどういったことに注意すればよいでしょうか。

川魚は特に危険

寄生虫に注意が必要な食品はたくさんあります。生野菜、イノシシやクマの肉、生魚など、火を通さない食品には寄生虫がいる可能性があります。なかでも注意が必要なのが寄生虫の多いタラ、サバ類、川魚で、内臓やその周辺の筋肉に寄生虫が多いとされています。特に川魚を調理する際は目に見えない寄生虫を見落としてしまう可能性があります。手やまな板等の調理器具をよく洗浄し、さらに熱湯で消毒するとよいでしょう。

サケ、マスに寄生するサナダムシ

日本でサナダムシとして知られている寄生虫は「日本海裂頭条虫」です。幼虫は白色で体長2~3センチメートル、成虫になると淡いベージュ色に変わり、体長5~10メートルにもなります。サケやマス、とりわけサクラマスに多く寄生しており、ヒトに寄生して成虫になると下痢、腹部膨満感といった消化器症状を引き起こすことがあります。サケやマスの生食を避けるようにしましょう。ただし、マイナス20℃で24時間以上冷凍すればサナダムシは死んでしまうので危険はありません。

ヒトを終宿主としない寄生虫が危険

寄生虫は宿主を利用して生きています。そのため、宿主を殺してしまうことは寄生虫にとっても不都合なためヒトと共生できる性質を備えていることが多いといわれています。しかし、それはヒトを「終宿主」とする寄生虫の場合です。終宿主とは、寄生虫がその体内で幼虫から成虫に成長できる宿主をいいます。こうした場合、寄生虫は宿主を死に至らしめるような危険な影響は与えません。

危険なのは、ヒトを終宿主とせず、体内で成虫になれずに幼虫のまま移動するタイプです。通常は排泄されますが、胃や腸壁に侵入し、稀に眼や脳に移動することもあります。

ヒトを終宿主にしないタイプの寄生虫で注意が必要なのが「アニサキス」です。アニサキスはサバ、サケ、ニシン、スルメイカ、イワシ、サンマ、ホッケ、タラ、マスに寄生しています（ただし、養殖魚にはほとんど見られないといいます）。アニサキスが排泄されずに胃や腸壁に侵入した場合、8時間以内に激しい腹痛を生じ、吐き気、おう吐、ジンマシンなどの症状を伴うこともあります。胃いれん、胃潰瘍、虫垂炎などの症状に似ているといわれています。アニサキスの寄生を防ぐには次の点に注意しましょう。

- ・確実な対処法は魚を加熱調理すること
- ・マイナス20℃で24時間以上冷凍することでも防げる
- ・とくに内臓の生食をしない

日本においては、サナダムシはヒトを終宿主にするタイプであり、生命に関わるような被害をもたらすものではありません。現実的なリスクとしてはアニサキスの方が大きいといえるでしょう。対処法はいずれも

同じで、魚の生食を避けることです。寄生虫にはさまざまな種類があります。豚やイノシシ、クマなどの肉やレバーについても生食は控えるようにしましょう。

食品の寄生虫予防メモ（東京都福祉保健局）